

19.05.2022 - 09:12 Uhr

Vulcano Schinkenmanufaktur: Von Klassik bis Reserve – die neue Rohschinkenlinie



Wien (ots) -

Je größer und vielfältiger das Angebot am Lebensmittelsektor wird, desto stärker nimmt das Qualitätsbewusstsein der Konsumenten zu. „Ziel von Vulcano ist es seit jeher, genau dieses Bewusstsein für mehr Qualität und mehr Tierwohl zu schaffen und diese Werte mit Genuss zu vereinen“, bestätigt die Vulcano-Familie Habel unisono bei der Vorstellung der neuen Rohschinkenlinien, die in ihrer Vielfältigkeit nun noch individueller auf den Gaumen verwöhnter Kulinarikliebhaber treffen.

Klassik, Selekt, Premium und Reserve

Die Schinkenqualität und der Geschmack hängen stark vom Gewicht der Tiere ab. Vulcano Schweine wachsen mit erhöhten Tierwohl-Kriterien in einem nachhaltig geführten Landwirtschaftsbetrieb in Auersbach bei Feldbach auf. Sie genießen mit einer Wachstums- und Entwicklungsphase von bis zu 12 Monaten ein weitaus längeres und besseres Leben als Tiere aus konventioneller Haltung. Daraus erwachsen schwerere Tiere mit qualitativ hochwertigem Fleisch und ausgewogenem Fettanteil.

Für den Klassik-Schinken werden Schweine bis 140kg, für den Selekt-Schinken Schweine ab 140 Kilogramm zur Produktion herangezogen. Die Gewichtsklasse 160 bis 200 Kilogramm zeitigt Premium-Schinken, Tiere mit einem Gewicht von 180 bis 240 Kilogramm liefern schließlich die Grundlage für die Reserve-Qualität.

Verschiedene Reifegrade für unterschiedliche Ansprüche

Geschmäcker sind bekanntlich verschieden, das zeigt sich auch in der Entwicklung der neuen Rohschinkenlinien.

Der **Klassik**- Schinken ist altbewährt und bekannt, am Knochen gereift und intensiv im Geschmack. Er ist relativ mager, was dem Fleisch eine dunklere Röte verleiht.

Die **Selekt**-Qualität erfordert eine Reifezeit von mindestens 15 Monaten. Vulcano hebt aber die Reifezeit der bisherigen 15 Monate-Schinken nun auf 18 Monate an. In dieser Zeit entfaltet der Selekt-Schinken seine milde Würze, die leichte Salzwahrnehmung sowie sein einzigartiges Aroma.

Premium-Schinken reifen 27 Monate lang. Sie zeichnen sich durch einen süß-saftigen Geschmack und würziges Aroma aus.

Der **Reserve**-Schinken reift mindestens 27, auf individuellen Kundenwunsch und Anfrage 36 oder sogar bis zu 60 Monate lang. Die Farbe des Fleisches ist zartrosa, der Geschmack fein-nussig, hat einen unverwechselbaren Charakter und stellt für den Gaumen ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis dar.

Alle Schinken aus dem Hause Vulcano entstehen aus nachhaltig geführter Landwirtschaft. Die Vulcano-Schweine wachsen unter hohen Tierwohlkriterien im eigenen Betrieb auf. Geschmackverstärker und Konservierungsstoffe werden nicht verwendet. Dafür bürgt die Vulcano-Familie Habel mit ihrem Namen und dem Reine-Natur-Siegel.

Fotos © Vulcano: <https://we.tl/t-gZix55SrPn>

Pressekontakt:

WM-PR
Michael Stadlinger
+4368181963600
mstadlinger@wm-pr.at
www.wm-pr.at

Medieninhalte



BILD zu OTS - Familie Habel und die neuen Schinkenlinien von Vulcano

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100082381/100889484> abgerufen werden.